



BANANENKUCHEN MIT NÜSSEN UND „ANGEGOSSENER“ SCHOKOGLASUR

Backformen:

Guglhupfform mit 22 cm Ø und 2 L Fassungsvermögen
oder 1 Kranzform mit 26 cm Ø

Zutaten:

300 g Mehl
½ Pkg Backpulver
70 g Nüsse nach Wahl (fein gemahlen)
80 g Nüsse nach Wahl (grob gehackt)

300 g Fruchtfleisch von reifen Bananen
(= das sind ca. 2,5 Bananen)
300 g Zucker
1 TL Vanillepulver
Prise Salz
3 Eier
250 ml Sahne/Schlagobers
125 ml Öl



Für die Glasur:

Silikonguglhupfform (ganz wichtig!)
250 g Zartbitterkuvertüre
40 g Kokosfett (oder ersatzweise Sonnenblumenöl)

Zubereitung Kuchen:

- 1) Heitzt den Backofen auf 180 Grad O/U Hitze vor und trennt die Eier in Dotter und Eiklar.
- 2) Püriert die Bananen mit ca. 2/3 vom Zucker fein. In das Püree werden die Eigelbe, die Prise Salz und das Vanillepulver eingerührt.
- 3) In einer sauberen Schüssel wird das Eiweiß mit dem Restzucker steif geschlagen.
- 4) Gebt das Bananenpüree in eine Rührschüssel und lasst unter Rühren die Sahne und das Öl einrinnen.
- 5) Dann wird das Mehl, vermischt mit dem Backpulver, gesiebt und am besten per Hand mit einem Schneebesen eingerührt. Schließlich noch ein Teil vom Eischnee und die gemahlene und gehackten Nüsse.
- 6) Am Ende hebt ihr den restlichen Schnee unter und füllt den Teig in eine gut befettete Form. Ich verwende Backspray. Ihr könnt stattdessen auch Sonnenblumenöl nehmen und damit alle Rillen der Backform einpinseln.
- 7) Backzeit bei 180 Grad O/U Hitze: in der Metallguglhupfform ca. 45-50 min, in der Silikonguglhupfform 60-70 min und in der Kranzform ca. 45 min. Bitte macht unbedingt die Stäbchenprobe!
- 8) Nehmt den Kuchen aus dem Ofen und lasst ihn vollständig auskühlen. Erst dann sollte er aus der Form genommen werden, damit er euch nicht zerfällt.
- 9) Ihr könnt ihn jetzt einfach mit Puderzucker bestreuen und servieren oder eine „angegossene“ Schokoglasur zubereiten, was allerdings nur mit einer Silikonform klappt. Warum, seht ihr im Video.

Zubereitung Glasur:

- 10) Zu Beginn reinigt und trocknet ihr die Silikonform gründlich. Sie muss frei von Bröseln, Fett und dergleichen sein, da man all das später in der Glasur erkennt.
- 11) Schneidet die Schokolade in kleine Stückchen und schmelzt sie zusammen mit dem Kokosfett.
- 12) Gebt die geschmolzene Schokolade in die Silikonform und streicht sie mit einem Pinsel in alle Rillen. Unten bleibt noch viel Schokolade übrig. Diese verteilt sich, wenn ihr den Kuchen in die Form gedrückt habt. Der Kuchen sollte komplett ausgekühlt und bröselfrei sein.
- 13) Nach dem Eindrücken in die Form lasst ihr ihn am besten 1 Stunde bei Zimmertemp. und dann über Nacht im Kühlschrank ziehen. Die Glasur lässt sich übrigens am besten schneiden, wenn der Kuchen eine halbe Stunde auf Zimmertemp. gestanden hat.



KOLAČ OD BANANA I ORAHA SA „IZLIJEVENOM“ GLAZUROM

Sastojci:

300 g brašna
½ pakovanja praška za pecivo
70 g sitno mljevenih orašastih plodova po želji (ja sam koristila orahe)
80 g grubo nasjeckanih orašastih plodova po želji (ja sam koristila orahe)

300 g zrelih banana (= to su otprilike 2,5 banane)
300 g šećera
1 kašičica vanilije u prahu
prstohvat soli
3 jaja
250 ml slatkog vrhnja
125 ml ulja

Za čokoladnu glazuru:

obavezno silikonski kalup!
250 g tamne kuverture
40 g kokosove masti/ulja (u nedostatku može i suncokretovo ulje)

Priprema kolača:

- 1) Zagrijte rernu na 180 stepeni gornji/donji grijači i podijelite jaja na žumanjke i bjelanjke.
- 2) Banane skupa sa 2/3 od ukupne količine šećera kremasto ispirirajte. U pire od banana umiješajte žumanjke, prstohvat soli i vaniliju u prahu.
- 3) U drugoj, čistoj zdjeli bjelanjke skupa sa preostalim šećerom istucite u snijeg.
- 4) U pire od banana uz stalno miješanje (ručno ili pomoću miksera) ulijevajte slatko vrhnje pa ulje.
- 5) Zatim u smjesu dodajte tj. prosijavajte brašno pomiješano sa praškom za pecivo, potom jedan dio snijega od bjelanjaka te grubo i sitno mljevene orahe.
- 6) Na samom kraju lagano umiješajte preostali snijeg kako bi vam u tijestu ostalo što više zraka. Tijesto saspite u dobro pomašćen kalup. Ja koristim sprej za premazivanje a vi možete i ulje. Bitno je da žljebovi od kalupa ne ostanu suhi jer će vam se tijesto na tim mjestima kasnije lijepiti.
- 7) Vrijeme pečenja na 180 stepeni gornji/donji grijači: u metalnom kalupu za kuglof 45-50 min, u silikonskom 60-70 min a u kalupu za vijenac oko 45 min. Obavezno provjerite pomoću čačkalice da li je kolač iznutra gotov.
- 8) Izvadite ga iz rerne i ostavite potpuno da se ohladi. Tek onda ga vadite iz kalupa jer je velika šansa da će vam se topao prilikom vađenja raspasti.
- 9) Sad ga možete posuti šećerom pa servirati ili ukrasiti „izlijevenom“ glazurom. Ona funkcionise samo sa silikonskim kalupom, a zbog čega, to ćete saznati u videu.

Priprema glazure:

- 10) Najprije dobro operite i osušite silikonski kalup za kuglof. Jako je bitno da je čist od mrva, masnoće i ostalih taloga jer se sve to kasnije primijeti u gotovoj glazuri.
- 11) Čokoladu nasjeckajte na sitne komadiće i skupa sa kokosovom mašću rastopite na pari.
- 12) Rastopljenu čokoladu sipajte u kalup pa ga premažite pomoću kista tako da čokolada uđe u svaki žljeb. Na dnu će ostati dosta čokolade koja će se rasporediti čim se kolač stavi. Kolač bi trebao da bude potpuno ohlađen i čist od mrva. Stavite ga u kalup i pritisnite malo. Ostavite ga sat vremena na sobnoj temperaturi a zatim najbolje preko noći da se hladi i da glazura očvrсне. Kolač sa ovom glazurom se najlakše reže nakon pola sata na sobnoj temp.

